

グリーンコープものがたり

保存版！ 元気な卵のマヨネーズ

産直たまごを使ったマヨネーズを・・・

産直たまごを使用した「マヨネーズ」の開発はグリーンコープの念願でした。十数年前グリーンコープにも化学調味料を使用しないマヨネーズはありましたが、原料卵については産直たまごに出来ていませんでした。

グリーンコープの代表商品である産直たまごを使ったマヨネーズを開発したい。できれば使用する他の原料についてもグリーンコープの商品でマヨネーズを作りたい。そんな組合員の想いが具体化に向けて動き出したのは2001年のことでした。

厳格な原料と衛生管理

マヨネーズはシンプルな原料(植物油脂・卵・酢など)を加熱等を行わず、よく混ぜて製造するため、使用原料の影響を受けやすい商品です。そのことから原料の選定基準が厳しく、また最終の製造工程で加熱殺菌を行わない為、衛生管理基準が厳しい商品です。

グリーンコープでは出来るだけプラスチック容器を使用しないとしているため、びん詰め設備がある工場という意味でも、工場の選択範囲は狭くなります。更にグリーンコープ専用にグリーンコープの原材料を使用するという条件下では、製造工場探しはとても難しかったのです。



コクと旨味の「元気な卵のマヨネーズ」誕生！

メーカーとの協議を重ねて、2002年に現在の「元気な卵のマヨネーズ」が新登場しました♪

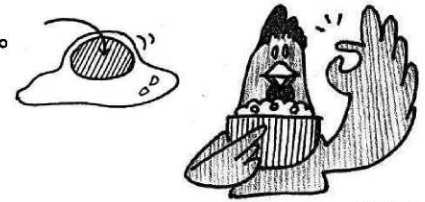
★原料たまごは「元気いっぱい産直たまご」の卵黄を使用。

エサは

- ・全て遺伝子組み換えでないもの。
- ・トウモロコシは収穫後の農薬不使用です。
- ・抗生物質、合成抗菌剤、防カビ剤、抗化剤不使用。
- ・卵黄着色のための合成着色料不使用。
- ・合成アミノ酸不使用。油脂無添加です。

鶏舎は

- ・太陽の光、自然の風が入る開放鶏舎で育った母鶏が産んだ元気なたまごです。

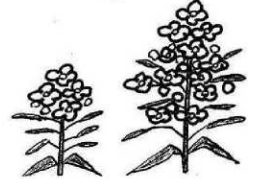


★植物油にはGC「一番搾りなたね油菜の花物語」を使用。

- オーストラリア産の遺伝子組み換えでないなたねを、薬剤を使用せず圧搾法で搾った油です。
- 精製段階でも、アルカリ処理せず精製しています。

★酢はGC「食酢」を使用。

- 原料は酒粕とアルコールと水のみ。静置発酵で時間をかけて醸造しました。



マヨネーズは熟成する

マヨネーズは製造後1週間くらいから味が良くなじんできます。マヨネーズを熟成させていくと卵黄のたんぱく質が旨味成分であるアミノ酸などに分解され、製造後1ヶ月くらいから急激に増えてきます。

やっぱりびん入り

GC「元気な卵のマヨネーズ」はびん入りです。ガラスびんに入れたマヨネーズはチューブ入りのように、外からの圧力や酸素が伝わらないことから、チューブ容器入りに比べ、マヨネーズの味に変化が起きにくいといわれています。

マヨネーズびんは自治体のリサイクルに！

GC「元気な卵のマヨネーズ」の製造工場は厳格な衛生基準を自主基準として設けているため工場内にはリユースびんの持ち込みが出来ません。そのためグリーンコープのマヨネーズのびんはリユースびんを使用出来ません。グリーンコープでは回収しませんので、ゴミに出すときには市町村の区分に従ってください！



ご家庭で再利用ください♪



キレイに洗って乾かして、自治体のリサイクルに出してね！！

フタは必然やせびんの日！！